

Gemeinsame Anweisungen

Bewahren Sie diese Broschüre unbedingt so zusammen mit dem Gerät auf, daß Sie sie jederzeit problemlos zu Rate ziehen können. Sollten Sie das Gerät verkaufen oder einer anderen Person überlassen, so händigen Sie bitte auch diese Broschüre aus, damit sich der neue Benützer über den Betrieb und die Warnungen und Hinweise informieren kann.

Installation

- Die für Installation und Anschluß erforderlichen Arbeiten müssen von fachkundigen und qualifizierten Installateuren unter Einhaltung geltender Vorschriften ausgeführt werden.
- Auch für den Einbau des Geräts eventuell notwendige Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur durch einen Fachmann erfolgen.
- Beim Anschluß von Elektrogeräten an Herdnahe Steckdosen ist darauf zu achten, daß Kabel nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder in der Backofentür eingeklemmt werden.

Betrieb

- Das Gerät ist zur Zubereitung von Speisen gedacht und darf zu keinem anderen Zweck verwendet werden.
- Dieses neue Küchengerät ist leicht zu handhaben. Sie sollten jedoch zur Verbesserung Ihrer Kochergebnisse diese Broschüre aufmerksam durchlesen und alle Anleitungen beachten, bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen. Sie finden hierin nicht nur alle nötigen Anweisungen zu Installation, Pflege und Gebrauch des Gerätes, sondern auch wertvolle Hinweise und Ratschläge.
- Es ist gefährlich, irgendwelche Veränderungen am Gerät oder seinen Eigenschaften selbst vorzunehmen.
- Stellen Sie keine instabilen oder verformten Kochgefäße auf die Kochmulden, da sie umkippen oder ihr Inhalt überlaufen kann.
- Lassen Sie die Kochgefäße vor allem bei Zubereitungen mit Öl oder Fett nicht aus den Augen.
- Während des Back-, Brat- oder Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiß. Kinder sollten deshalb vom Gerät ferngehalten werden.
- Schieben Sie immer den Fettfänger ein, wenn Sie den Grillstab verwenden oder Fleisch auf dem Bratrost zubereiten. Indem Sie ein wenig Wasser in den Fettfänger geben, verhindern Sie beim Braten die Entstehung von üblen Gerüchen.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe zum Herausnehmen von Kochgefäßen aus dem Backofen.
- Die backofeneigene Wärmeisolation und fabrikationsbedingte Fettreste führen, allerdings nur in den ersten Minuten des Backofenbetriebs, zur Bildung von Rauch und einem unangenehmen Geruch. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen vor dem erstmaligen Gebrauch einzuschalten und bei Höchsttemperatur ca. 45 Minuten leer in Betrieb zu nehmen. Lassen Sie den Backofen anschließend abkühlen und reinigen Sie seinen Innenraum mit Wasser und einem nicht zu stark scheuerndem Reinigungsmittel.
- Auch das Backofenzubehör (Bratrost, Grillstab und Fettfänger) muß vor dem erstmaligen Gebrauch abgewaschen werden.
- Achtung: Wenn Sie ein Reinigungsspray verwenden, so sprühen Sie niemals auf den Thermostatifühler.
- Wenn beim Hineinlegen oder Herausnehmen von Nahrungsmitteln Bratensaft o.ä. in größerer Menge auf

den Ofenboden tropft, sollten Sie ihn reinigen, bevor Sie mit dem Bratvorgang beginnen, da sich sonst Rauch bildet oder sogar Brandgefahr besteht.

- Stellen Sie sicher, daß die Luft frei um das Gerät zirkulieren kann. Eine ungenügende Belüftung führt zur Verringerung des Sauerstoffgehalts. Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Installateur um Rat.
- Aus hygienischen und Sicherheitsgründen ist das Gerät stets sauberzuhalten. Ansammlungen von Fett oder anderen Nahrungsmitteln können die Brandgefahr erheblich erhöhen.
- Stellen Sie das Gerät auf keinen Fall in der Nähe entflammbarer Stoffe (Gardinen, Geschirrtücher usw.) auf.
- Kleiden Sie die Backofenwände, vor allem aber die Unterseite des Ofens selbst, nicht mit Alufolie aus.
- Bedenken Sie beim Verrücken oder Versetzen, daß es sich um ein schweres Gerät handelt, und treffen Sie die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen.
- Ziehen Sie vor der Pflege oder Reinigung immer den Gerätenetzstecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, daß die Grillvorrichtungen des Backofens immer richtig eingesetzt sind (siehe Grillanweisungen - gemäß dem Modell).
- In dem Schubkasten unter dem Backofen sollten nur feuerfeste Kochgefäße oder Geschirr untergebracht werden. Legen Sie auf keinen Fall entflammbare Stoffe hinein.

Kindersicherheit

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt. Achten Sie also darauf, daß Kinder es nicht zum Spielen benutzen.
- Das Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch lange heiß. Halten Sie daher Kinder fern, solange das Gerät in Betrieb ist, und achten Sie darauf, daß sie die Oberflächen nicht berühren oder sich zu nahe am in Betrieb befindlichen oder noch nicht völlig abgekühlten Gerät aufhalten.

Service

- Im Falle eines Wartungseingriffs wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Vertragskundendienststelle. Verlangen Sie stets Ersatzteile.
- Überlassen Sie etwaige Reparaturen einem Fachmann; eigenhändige Eingriffe Ihrerseits könnten das Gerät ernsthaft beschädigen. Setzen Sie sich daher stets mit der nächstgelegenen Vertragskundendienststelle in Verbindung und verwenden Sie nur Originalersatzteile.



Entsorgung des Altgerätes

- Ein Gerät, das nicht funktioniert, muß vom Stromnetz getrennt werden, damit es nicht versehentlich benützt wird.
- Ziehen Sie bei ausgedienten Geräten den Netzstecker aus der Steckdose und machen Sie Netzschlußleitung sowie Stecker unbrauchbar. Sie verhindern damit, daß ein Mißbrauch mit den Geräten getrieben wird.

Inhaltsverzeichnis

Anweisungen für den Benutzer

Gemeinsame Anweisungen	13
Gerätebeschreibung	14
Vor dem ersten Gebrauch	15
Gebrauch der Kochmulde	15
Gebrauch des Backofens	16
Praktische Hinweise: die Kochmulde	17
Praktische Hinweise: der Backofen	18
Kochtabelle	19
Pflege und Wartung	20
Störungen und ihre Behebung	21
Technischer Kundendienst	21

Anweisungen für den Installateur

Anweisungen für den Installateur	22
Technische Daten	22
Elektrischer Anschluß	23

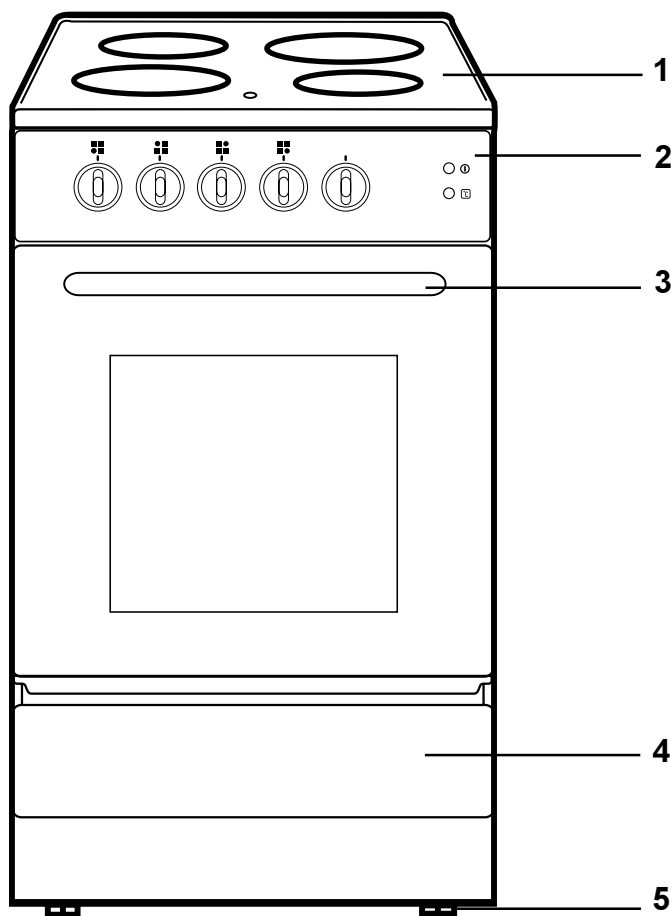


Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

- **73/23 - 90/683** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMC Richtlinie);
- **93/68** (allgemeine Richtlinie);
- und weitere Änderungen.

HERSTELLER: ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italien)

Gerätebeschreibung



1. Glaskeramik-Kochmulde
2. Bedienungsblende
3. Backofengriff
4. Geschirrwagen
5. Nivellierfüßen

Die vorliegende Gebrauchsanweisung ist nur in jenen Bestimmungsländern gültig, deren Kennzeichen auf dem Titelblatt der Bedienungsanleitung sowie auf dem Gerät abgebildet ist.

Anleitung zur Gebrauchsanweisung



Sicherheitsanweisung



Schritt-für-Schritt-Anweisung



Ratschläge



Umwelt-Informationen

Vor dem ersten Gebrauch

Glaskeramik-Kochmulde

Bevor die Kochmulde zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, wird das Glaskeramikfeld sorgfältig mit einem Reinigungsmittel ohne Scheuerbestandteile gereinigt, gut abgetrocknet und 10 Minuten lang auf höchster Stufe eingeschaltet (Position 6 des Wahlschalters).

Während dieser ersten Inbetriebnahme der Glaskeramik-Kochmulde können Geruch nach Verbranntem oder anders unangenehme Gerüche auftreten: dies ist völlig normal und wird durch das Verdampfen überschüssiger Schmierfette und der während der Montage erfolgten Versiegelungen verursacht. Nach einiger Zeit verschwinden diese Gerüche.

Ziehen Sie VOR der Ingebrauchnahme des Geräts den Spezialschutzfilm ab, mit dem die Teile aus nichtrostendem Stahl oder eloxiertem Aluminium überzogen sind.

Backofen

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

Vor dem ersten Gebrauch:

- a) den Temperaturwähler auf 250°C stellen;
- b) den leeren Backofen einschalten für etwa 45 Minuten;
- c) dem Raum Frischluft zuführen (z.B. durch das Öffnen eines Fensters).

Während dieser Zeit kann ein unangenehmer Geruch auftreten. Dieser wird verursacht durch Rückstände von der Herstellung und ist **absolut** normal. Wenn diese Aktion durchgeführt ist, den Backofen abkühlen lassen, dann denselben mit einem weichen Tuch, eingeweicht in einer Spülmittellauge, innen reinigen.

Die **Einschiebeteile** vor dem ersten Garvorgang sorgfältig abwaschen.

Gebrauch der Kochmulde

Kochmulde-Wahlschalter (Abb.1)

An der Schalterblende befinden sich Wahlschalter, mit denen die vier Kochplatten bedient werden können.

Die Kochplatten werden über einen siebenstelligen Wahlschalter in Betrieb genommen:

0 = ausgeschaltet, von 1 bis 6 kann die Leistung bis zum Maximum gesteigert werden.

Restwärmeanzeige

Die Glaskeramik-Kochmulde ist mit einer Kontrollampe ausgestattet, die leuchtet, wenn die Kochmulde sehr heiß ist; der Benutzer wird darauf aufmerksam gemacht, daß die Oberfläche wegen der Gefahr von Verbrennungen nicht berührt werden darf.

Diese Kontrollampe schaltet sich wenige Minuten nach dem Einschalten der Platte ein, leuchtet während der gesamten Inbetriebnahme der Kochmulde und weist auch nach dem Abschalten der Platte auf die Restwärme an der Glaskeramik-Oberfläche hin.

Die Lampe erlischt erst dann, wenn die Oberflächentemperatur der Glaskeramik-Kochmulde bis zu einem Sicherheitswert um die 50°C abgekühlt ist (lauwarme Oberfläche) und der Benutzer die Reinigung gefahrlos vornehmen kann.

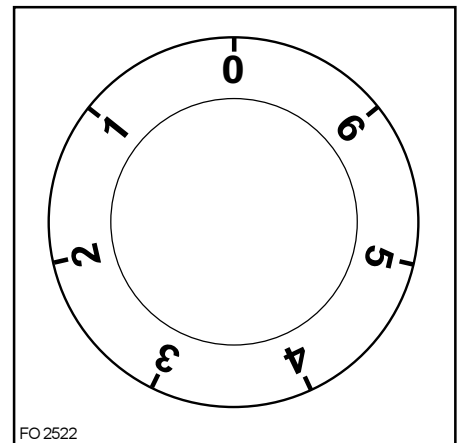


Abb. 1 FO 2522



Während des Kochens mit Öl oder anderen Fetten ist höchste Vorsicht geboten, da sich diese bei Überhitzung entzünden können.

Achtung: wenn Sie einen Riß an der Oberfläche bemerken, muß das Gerät sofort vom Stromnetz abgeschlossen und der Kundendienst verständigt werden.


Gebrauch des Backofens

Backofen-Wahlschalter

Mit dem Backofen-Wahlschalter (Abb. 2) können Sie die passende Hitzezuführung (Kochart) einstellen. Die Betriebskontrollampe leuchtet bei allen Positionen des Wahlschalters auf.

Symbole

0 Aus-Stellung

 Backofen-Innenbeleuchtung

 Auftaustufe

●-250 Temperaturregelung für Heißluft-Beheizung

 Grill

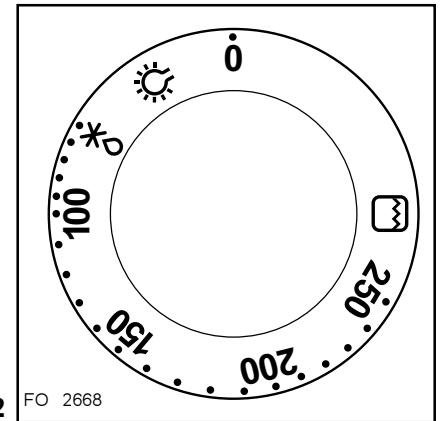


Abb. 2 FO 2668

Betrieb


Heißluft-Beheizung

- Wahlschalter-Knebel auf die geeignete Temperatur (50-250) einstellen.

Grill

- Wahlschalter-Knebel auf  drehen.

Auftauen

- Zum Auftauen den Wahlschalter-Knebel auf  drehen.
In dieser Schalterstellung lässt sich Tiefgefrorenes im kalten Luftstrom in kurzer Zeit schonend auftauen.



Alle Kochvorgänge müssen bei geschlossener Ofentür erfolgen.

Thermostat-Kontrollampe

Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

Betriebskontrollampe

Sie zeigt an, dass ein oder mehrere Heizkörper des Backofens bzw. der Kochmulde eingeschaltet sind.

i Praktische Hinweise: die Kochmulde

Die Glaskeramik-Kochmulde hält Temperaturunterschieden stand, ist sowohl gegen Kälte als auch gegen Hitze sowie gegen mechanische Einwirkungen relativ unempfindlich; dennoch kann die Oberfläche der Kochmulde durch einen Schlag mit einem spitzen, wenn auch kleinen Gegenstand (z.B. Messerspitze) unwiderruflich beschädigt werden, wodurch die Funktionstüchtigkeit der Geräts beeinträchtigt wird.

Die auf den Kochplatten verwendeten Töpfe müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

- sie müssen für einen häufigen Einsatz geeignet sein;
- sie müssen sich der Heizfläche gut anpassen und dürfen etwas größer als die Platte sein, damit die Leistung des Geräts gewährleistet ist. NIEMALS kleinere Töpfe verwenden;
- der Topfboden muß eben sein, damit ein guter Kontakt zwischen Topf und Platte hergestellt wird (Abb. 3).

Diese Eigenschaft ist besonders dann sehr wichtig, wenn Bratpfannen bei hoher Temperatur oder Druckkochtöpfe verwendet werden.

Ausreichend große Töpfe verwenden, damit keine Spritzer auf die Platten gelangen.

Keine Platten ohne Töpfe eingeschaltet lassen und keine leeren Töpfe auf heiße Platten stellen.

Töpfe und Kochgeschirr

Nur bei Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem Boden und einem den verschiedenen Kochzonen angepaßten Durchmesser werden die Kochzonen optimal ausgenutzt. Uebene Topfböden verursachen längere Ankochzeiten und erhöhten Energieverbrauch.

Empfehlenswert ist normgerechtes Elektro-Kochgeschirr mit plangeschliffenem, starkem Boden. Im Durchmesser darf es größer, jedoch nicht kleiner als die Kochzone sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können. Kochtöpfe sollen nicht ohne aufgesetzten Deckel verwendet werden.

Geschirr aus feuerfestem Glas mit eigens für Elektroplatten flachgeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es dem jeweiligen Kochzonendurchmesser entspricht.

Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen.

Große Temperaturunterschiede sind auch feuerfestem Geschirr unzutraglich. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen. Vermeiden Sie auch das Zugießen kalter Flüssigkeiten in heiße Gefäße oder das Abstellen auf kalten Steinen oder Metall.

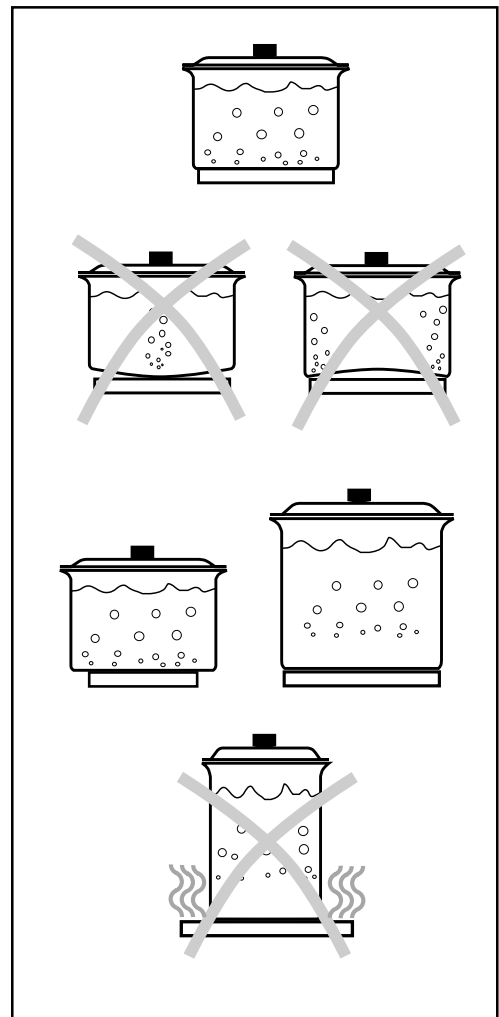


Abb. 3

Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.

Verwenden Sie für Formkuchen Backformen, die sich nicht öffnen können. Aus einer sich öffnenden Kuchenform kann Fruchtsaft oder Zucker ausfließen, die, wenn sie auf den Backofenboden tropfen, karamelieren und nur schwer zu entfernen sind. Stellen Sie auch keine Kochgefäße mit nicht feuerfesten Kunststoffgriffen in den Backofen.

i Praktische Hinweise: der Backofen

Das Backen mit Heißluft

Die Wärmeübertragung geschieht hierbei durch heiße Luft, die von dem Lüfterrad in der Backofenrückwand in Bewegung gesetzt wird (Zwangs-Konvektion).

Damit verteilt sich die Wärme gleichmäßig und schnell im Backofen. Daher können in den verschiedenen Etagen mehrere Gerichte gleichzeitig gegart werden. Durch die ständige Luftbewegung keine Geruch- oder Geschmacksübertragung findet selbst bei unterschiedlichen Gerichten.

Bei Heißluftbetrieb können bis zu 3 Bleche Klein-gebäck gleichzeitig eingeschoben werden (Abb.4). Beim Backen oder Garen in nur einer Etage wird empfohlen, zur besseren Beobachtung, die unteren Einschiebeleisten zu benützen.

Heißluftbetrieb eignet sich auch besonders gut zum Sterilisieren und zum Dörren von Pilzen oder Obst.

Ratschläge

Zum Backen

Backgut erfordert gewöhnlich eine mässige Temperatur (150-200°C) und daher ist ein Vorheizen des Backofens von ca. 10 Minuten notwendig.

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebacken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reissen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.

Zum Braten

Nicht weniger als 1 kg Braten nehmen, kleinere Stücke könnten beim Braten austrocknen. Dunkles Fleisch, das aussen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200-250°C) gebraten werden.

Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150-175°C).

Die Soßenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben, andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben.

Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.

Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettpfanne in die Leiste unten einschieben.

Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.

Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne

zu gießen. Um Kondensbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.

Ratschläge zum Grillen

Alle Fleischarten eignen sich zum Grillen, Ausnahme machen lediglich Wildfleisch und Hackbraten.

Fleisch und Fisch werden vor dem Grillen mit Öl bestrichen.

Je flacher das Grillgut ist, um so näher kann am Grillstab grillen und umgekehrt. Der Rost kann mit Wölbung nach oben oder nach unten eingeschoben werden. Um eine gute Bräunung zu erzielen, wird der Rost in die 4. Einschiebeleiste, also dicht unter den Grill geschoben. Mit etwas Wasser in der Fettpfanne wird die Reinigung erleichtert. Fettpfanne in die erste Einschiebeleiste von unten einschieben.

Kochzeiten

Die Kochzeiten können je nach Beschaffenheit und Volumen der Speisen variieren.

Wir empfehlen, die ersten Kochvorgänge zu überwachen und die Ergebnisse zu notieren.

In den nachstehenden Tabellen finden Sie eine Übersicht über die Kochzeiten und Temperaturen für die Zubereitung verschiedener Speisen.

Achtung!

Kein Kochgeschirr bzw. Fettpfanne oder Backblech sowie Alu-Folie auf den Backofenboden stellen.

Es könnte während des Betriebs des Gerätes ein Wärmestau entstehen, der das Back- bzw. Bratergebnis nachteilig beeinflusst und das Email beschädigen kann.

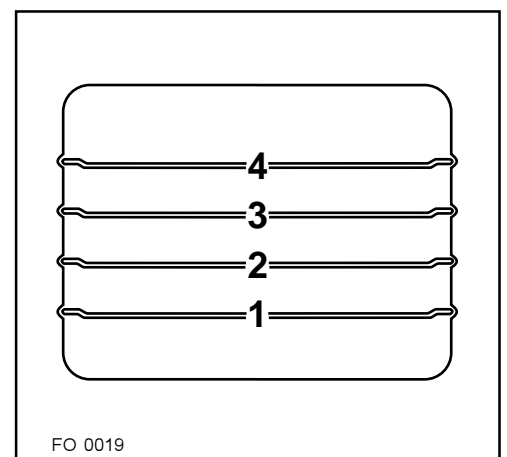




Abb. 5

FO 0019

Kochtabelle



Heißluft-Beheizung

MENGE g	GERICHT	Heißluft		Kochzeit  in Minuten	NOTEN
		Leiste 	Temperatur °C		
	GEBÄCK				
	Rührteig	2 (1und3)	160	45 ~ 60	
	Hefeteig	2	160	20 ~ 35	
	Mürbeteig, Tortenboden	2 (1und3)	160	20 ~ 30	
	Quarktorte	2	150	60 ~ 80	
	Apfeltorte	2 (1und3)	160	40 ~ 60	
	Strudel	2 (1und3)	150	60 ~ 80	
	Mürbeteigkuchen	2 (1und3)	160	45 ~ 60	
	Kleinegebäck	2 (1und3)	160	15 ~ 25	
	Kekse	2 (1und3)	160	10 ~ 20	
	Baisers	2 (1und3)	100	90 ~ 120	
	BROT und PIZZA				
1000	Weißbrot	2	175	45 ~ 60	1 Wecken
500	Roggenbrot	2	175	30 ~ 45	Kastenform
500	Brötchen	2 (1und3)	175	20 ~ 35	8 Stück
250	Pizza	2 (1und3)	200	20 ~ 35	auf dem Blech
	AUFLÄUFE				
	Nudelaufauf	2 (1und3)	175	40 ~ 50	
	Gemüseaufauf	2 (1und3)	175	45 ~ 60	
	Quiches	2 (1und3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	175	45 ~ 60	
	FLEISCH				
1000	Rinderbraten	2	175	50 ~ 70	auf dem Rost
1200	Schweinebraten	2	175	100 ~ 130	auf dem Rost
1000	Kalbsbraten	2	175	90 ~ 120	auf dem Rost
1500	Roastbeef/englisch	2	200	50 ~ 70	auf dem Rost
1200	Lamm	2	175	110 ~ 130	Keule
1000	Huhn	2	175	60 ~ 80	im Ganzen
4000	Truthahn	2	175	210 ~ 240	im Ganzen
1500	Ente	2	160	120 ~ 150	im Ganzen
3000	Gans	2	160	150 ~ 200	im Gazen
1200	Hase	2	175	60 ~ 80	Stücke
	FISCH				
1000	im Ganzen	2 (1und3)	175	140 ~ 60	2 Stück
800	Filets	2 (1und3)	175	30 ~ 40	4 Filets

HINWEISE:

- 1) Die angegebenen Kochzeiten verstehen sich ohne Vorheizen.
Es wird empfohlen, besonders bei Süßspeisen, Pizza und Brot, 10 Minuten vorzuheizen.
- 2) Die Einschubleisten, welche in Klammer angegeben ist, beim Garen auf mehreren Ebenen zu benützen.
- 3) Alle Kochvorgänge haben bei geschlossener Backofentür zu erfolgen.

Tabelle für Grillzeiten

GRILLGUT	Menge		Grillvorgang 	Kochzeit in Minuten 	
	Stück	Gr.		Oberseite	Unterseite
Steaks	4	800	4	10	8
Koteletts	4	600	4	12	8
Bratwurst	8	500	4	10	6
Huhn geteilt	6	800	3	30	20
gem. Spize	4	700	4	12	10
Hühnerbrust	4	400	4	13	10
halbe Tomaten	8	500	4	12	—
Fischfilet	4	400	4	8	6
Jakobsmuscheln	6	—	4	12	—
gef. Toasts	4	—	4	8	—
Brotscheiben	4	—	4	2~3	1

Pflege und Wartung



Vor der Reinigung schließen Sie das Gerät vom Stromnetz ab.

Pflege der Kochmulde

Zuerst alle Speisereste und Spritzer mit einem Reinigungsschaber entfernen.

Die Kochmulden danach bei geringer Wärme reinigen; dazu ein geeignetes Reinigungsmittel und Küchenpapier verwenden.

Zuletzt mit einem feuchten Tuch nachwischen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

WARNUNG - Niemals Alufolie, Plastiktöpfe oder andere Kunststoffteile auf das heiße Glaskermikkochfeld legen.

Mit dem mitgelieferten Schaber (Abb. 5) können eventuelle Plastik- oder Kunststoffreste, die sich aufgrund einer Überhitzung angelegt haben, sofort von der heißen Oberfläche entfernt werden. Ebenso müssen Zucker oder andere zuckerhaltige Speisen, die übergelaufen sind, sofort entfernt werden.

Vorsicht bei der Verwendung von Stanniolpapier; Reste davon können die Glaskeramik-Platte zerkratzen.

Es gibt Reinigungsmittel, die auf der Glaskeramik-Kochmulde einen Schutzfilm hinterlassen, der schmutzabweisend wirkt und vor Beschädigungen der Oberfläche durch zuckerhaltige Speisen schützt.

Das Produkt wird daher vor dem Kochen aufgetragen.

Keine rauen Schwämme, Scheuermittel, chemisch aggressive Reinigungsmittel (wie z.B. Backofensprays) oder Fleckentferner verwenden.

Vor jeder Wartungsarbeit ist das Gerät unbedingt spannungslos zu machen.

Reinigung des Backofens

Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch gründlich und solange er noch lauwarm ist, denn gerade dann lassen sich Ansammlungen von Fett u.ä., Fruchtsaftspritzer, Zucker- oder Fettreste besonders leicht entfernen, da sie noch nicht völlig eingetrocknet sind. Verwenden Sie hierzu heißes Wasser und ein Reinigungsmittel bzw. eines der handelsüblichen Backofensprays.

Halten Sie sich an die Anweisungen des Sprayherstellers. Besprühen Sie auf keinen Fall die satinierten Stahlteile, die sonst beschädigt werden können.

Reinigen Sie das Backofenzubehör (Bratrost, Fettfänger usw.) mit heißem Wasser und einem Reinigungsmittel.



Kleiden Sie die Wände und den Boden des Backofens nicht mit Alufolie zum Auffangen von Fettspritzern aus. Alufolienverkleidungen führen zu einem Hitzestau, der den Brat- oder Backvorgang beeinträchtigen und das Email ernsthaft beschädigen kann.

Austausch der Backofenlampe

Schließen Sie das Gerät vom Stromnetz ab. Schrauben Sie die Schutzglaskappe ab (Abb. 6), und wechseln Sie die Glühlampe aus. Diese muß für **hohe Temperaturen (300°C)** geeignet sein und folgende Eigenschaften besitzen:

- Spannung 230 V (50 Hz)
- Leistung 25 W
- Anschluß E 14

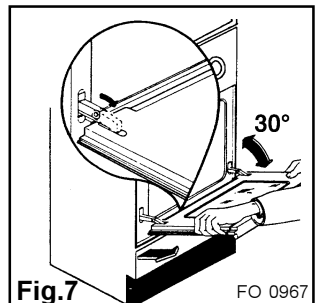
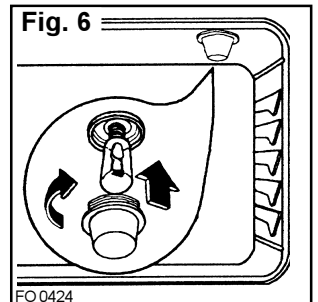
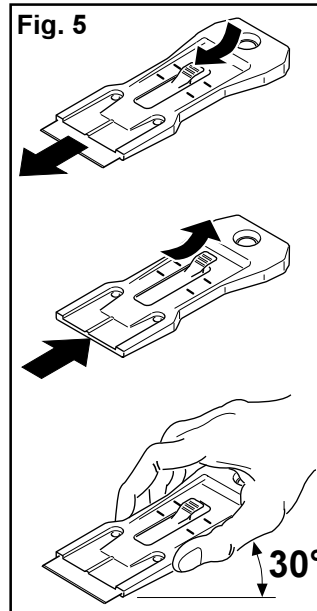
Setzen Sie die Glaskappe wieder auf und schließen Sie das Gerät an.

Reinigung der Backofentür

Für eine gründliche Reinigung der Backofentür empfehlen wir Ihnen, die Tür wie folgt auszubauen (Abb. 7):

- öffnen Sie die Tür ganz;
- die beiden Hebel, die sich auf den Scharnierarmen befinden, um 180° drehen;
- die Tür wieder bis zu einem Winkel von ungefähr 30° schließen;
- danach die Tür anheben und aus dem Rahmen entfernen.

Bauen Sie die Tür in umgekehrter Reihenfolge wie oben angegeben wieder ein.



Störungen und ihre Behebung

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, sollten Sie folgende Überprüfungen vornehmen, ehe Sie sich an den Technischen Kundendienst wenden:

Wenn das Gerät nicht funktioniert:

- kontrollieren, ob der Schalter der Steckdose und/oder der Zufuhrschalter des Backofens eingeschaltet sind.

Wenn sich der Backofen nicht einschalten läßt:

- kontrollieren, ob der Programmierer (gemäß dem Modell) auf manuellen Betrieb gestellt ist bzw. ob ein eventueller automatischer Kochvorgang richtig programmiert wurde;
- sicherstellen, daß der Stecker gut eingesteckt ist;
- überprüfen, ob der Schalter der Steckdose eingeschaltet ist;
- sicherstellen, daß die Steckdose Strom abgibt. Zu diesem Zweck ein anderes, sicher funktionierendes Gerät anschließen;
- kontrollieren, ob die Sicherungen des Steckers intakt sind.

Sollte die Kochmulde nicht funktionieren:

- kontrollieren, ob die Wahlschalter richtig eingestellt wurden.

Der Backofen heizt nicht:

- vergewissern Sie sich, daß der Backofendreheschalter in Betriebsstellung ist.

Zu lange Garzeiten:

- sehen Sie nach, ob die gewählte Temperatur auch zu dem Gericht paßt, das Sie zubereiten wollen.

Aus dem Backofen kommt Rauch:

- wir raten Ihnen, den Backofen nach jedem Gebrauch zu reinigen; beim Braten von Fleisch spritzt Fett ab, das, wenn es nicht entfernt wird, zu Rauchbildung und unangenehmem Geruch bei späteren Verwendungen führt (siehe hierzu den Abschnitt "Pflege und Wartung").

Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht:

- gewiß ist die Glühlampe durchgebrannt; lesen Sie zum Austauschen der Glühlampe im entsprechenden Abschnitt nach.

Sollte das Gerät auch nach all diesen Überprüfungen immer noch nicht funktionieren, so wenden Sie sich an die nächstgelegene Vertragskundendienststelle und geben Sie dort die nötigen Daten (Gerätemodell und Typennummer) an.

Technischer Kundendienst

Originalersatzteile

Dieses Gerät wurde, bevor es unsere Fabrik verließ, von spezialisierten Fachleuten so getestet und einreguliert, daß Ihnen der bestmögliche Betrieb sicher ist. Etwaige Reparaturen oder nachträgliche Einregulierungen müssen mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit durchgeführt werden.

Wir empfehlen wir Ihnen deshalb, sich stets an den Vertragshändler, der Ihnen das Gerät verkauft hat, oder unsere nächstgelegene Vertragskundendienststelle zu wenden. Geben Sie immer genau an, welche Störung vorliegt und welches Gerät Sie besitzen.

Vom Produkthersteller bescheinigte und mit dem Markenzeichen



versehene Originalersatzteile sind ausschließlich in unseren Vertragskundendienststellen und in autorisierten Ersatzteilgeschäften erhältlich.

Garantie

Sie erhalten auf Ihr neues Küchengerät eine Garantie, deren Bedingungen Sie aus der beiliegenden Garantiekarte ansehen können. Wenn dem Gerät keine Garantiekarte beiliegt, so fordern Sie sie bitte bei Ihrem Fachhändler unter Angabe des Kaufdatums, des Gerätemodells und der Fabrikationsnummer an, die auf dem kleinen Typenschild am Gerät eingraviert sind. Bewahren Sie die Garantiekarte sorgfältig auf, denn Sie müssen sie im Bedarfsfall zusammen mit der Einkaufsrechnung, dem Kassenzettel oder der Quittung dem Technischen Kundendienst vorlegen, der Ihnen etwaige Reparaturen sonst in Rechnungen stellen muß. Der Technische Kundendienst gewährt über seine zahlreichen autorisierten Vertragskundendienststellen für alle wichtigen Haushaltsgerätemarken Kundendienstleistungen. Wenden Sie im Bedarfsfall an die nächstgelegene Vertragskundendienststelle, deren Anschrift **unter der Rubrik "Haushaltsgeräte (Elektrische)/Reparaturen" in den Gelben Seiten (Branchenverzeichnis)** finden können.

Technische Daten

Kochmulde

Kochzone vorne rechts	1200 W - Ø 145 mm
Kochzone hinten rechts	1700 W - Ø180 mm
Kochzone vorne links	1700 W - Ø 180 mm
Kochzone hinten links	1200 W - Ø145 mm
Stromstärke:	5800 W

Geräteabmessung

Höhe	850 mm
Breite	500 mm
Tiefe	600 mm

Backofen

Heissluft	2000 W
Infrarot-Grill	1800 W
Backofen-Lampe	25 W
Heißluftgebläse	30 W
Stromstärke (Backofen):	2050 W
Nennspannung:	230 V ~ 50Hz
Gesamtanschlußwert (Standherd):	7850 W

Anweisungen für den Installateur

Installation

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Fachinstallateur unter Einhaltung geltender Normen angeschlossen und eingestellt werden.

Die folgenden Anweisungen sind für qualifizierte Installateure bestimmt, denn die Installations-, Einstell- und Wartungsarbeiten müssen in korrekter Weise und unter Einhaltung geltender Normen und Vorschriften ausgeführt werden. Die Eingriffe sind bei ausgeschaltetem Gerät vorzunehmen.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AB, DIE DURCH EINE NICHT NORMGERECHT DURCHFÜHRTE INSTALLATION HERVORGERUFEN WERDEN.

Die Installation und Wartung des Geräts müssen von qualifizierten Technikern gemäß den geltenden Bestimmungen und Richtlinien.

Wir lehnen jede Verantwortung für Sach- und Personenschäden ab, die durch eine nicht vorhandene oder beschädigte Erdung verursacht wurden.

Einbau

Dieses Gerät entspricht Typ "X".

Es wurde entworfen für Einbau zwischen zwei Möbelteilen, deren Höhe die Höhe der Kochmulde nicht übertrifft (EN 60 335-2-6).



Die Gesamtanschlußwerte und die zusätzlichen technischen Daten entnehmen Sie bitte dem kleinen Typenschild auf dem des Backofenrahmen (öffnen Sie hierzu die Backofentür).

Erste Installation des Herdes

Nach der Installation des Herdes muß das Schutzmaterial entfernt werden, das im Werk für den Transport angebracht wurde.

Sicherstellen, daß das installierte Gerät im Falle eines technischen Gebrechens leicht zugänglich ist.

Horizontalausrichtung

Die Herde sind mit höhenverstellbaren Nivellierfüßen ausgestattet, die sich an den vorderen und hinteren Herdunterseitenecken befinden.

Durch das Verstellen der Nivellierfüße (Abb. 8) kann die Gerätehöhe an die Höhe der benachbarten Einrichtungselemente angepaßt und für eine gleichmäßigere Verteilung der sich in den Kochgefäßen befindlichen Flüssigkeiten beim Kochen gesorgt werden.

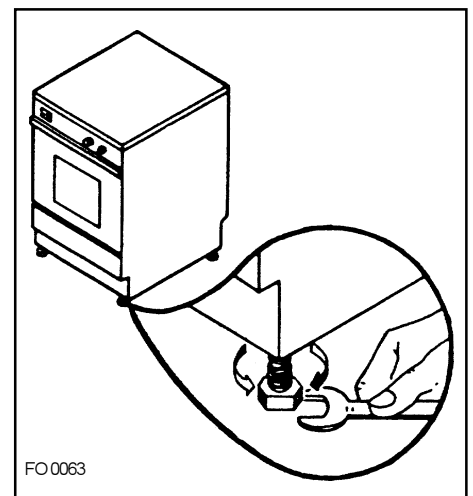


Abb. 8

Elektrischer Anschluß

Vor der Durchführung des Anschlusses hat man sich zu vergewissern, daß:

- die Schutzsicherung und die elektrische Anlage für die Belastung des Gerätes geeignet sind (siehe Typenschild);
- die elektrische Anlage mit einem Erdungskabel ausgestattet ist, das den geltenden Normen entspricht;
- die verwendete Wandsteckdose oder der allpolige Schalter auch beim eingebauten Gerät leicht erreichbar sind.

Das Gerät wird ohne Kabel geliefert. Das verwendete Kabel muß mit einem genormten Stecker versehen werden, der der gesamten, auf dem Typenschild angegebenen elektrischen Belastung entspricht. Der Stecker wird in eine passende Wandsteckdose gesteckt.

Will man das Gerät direkt ans Netz anschließen, so muß zwischen dem Netz und dem Gerät ein allpoliger Schalter eingesetzt werden, der zwischen den Kontakten eine Öffnung von mindestens 3 mm aufweist. Dieser muß der Belastung entsprechen und genormt sein. Das gelbgrüne Erdungskabel darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.

Das Speisekabel muß so angebracht werden, daß es in keinem Punkt eine Temperatur von 50°C über Zimmertemperatur erreicht.


Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die geltenden Bestimmungen zur Unfallverhütung nicht eingehalten werden.

Es können die folgenden Kabeltypen verwendet werden, wobei der erforderliche Querschnitt zu beachten ist.

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RR-F
- H05 VV-F

Anschluß der Klemmleiste

Die Kochmulde ist mit einer leicht erreichbaren, sechspoligen Klemmleiste ausgestattet, deren Brücken für einen Betrieb mit 230 V Dreiphasenstrom vorgesehen mit Nulleiter sind (Abb. 9). Sollte das Netz eine andere Spannung aufweisen, müssen die Brücken wie im Plan (Abb. 10) dargestellt, angeordnet werden.

Das Erdungskabel wird mit der mit dem Symbol  gekennzeichneten Klemme verbunden.

Nachdem das Speisekabel mit der Klemmleiste verbunden wurde, wird es mit einer Schelle fixiert.

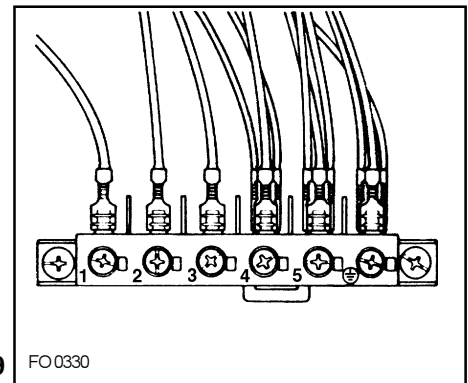






Abb. 9 FO 0330

230V 3~	1 2 3 4 5		Querschnitt (min.) 4 x 1.5 mm ²
	L1 L2 L3 PE		
230V 1~	1 2 3 4 5		Querschnitt (min.) 3 x 2.5 mm ²
	L1 N PE		
400V 2N~	1 2 3 4 5		Querschnitt (min.) 4 x 2.5 mm ²
	L1 L2 N PE		
400V 3N~	1 2 3 4 5		Querschnitt (min.) 5 x 1.5 mm ²
	L1 L2 L3 N PE		

FO 0584

Abb. 10